

イベント等において食品を扱われる方へ

20210709

	臨時食品取扱施設【届出】	臨時営業許可【許可制】	営業許可（1年以下）
	5日以内の期間に行われるもの、同月なら2回まで可	連続した16日以内に食品の簡易な調理、販売等を行う事ができる 1テントにつき1品目	常設店舗による営業許可（1年以下に限る）
取扱品目	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">品目に限りあり（別表）</div> <p>原則その場で喫食されるもの、提供直前まで加熱されたもの</p> <p>【例】 うどん、そば、ラーメン、大漁鍋、豚汁、焼きそば、お好み焼き、焼鳥、焼肉、たこ焼き、から揚げ、カレーライス・・・等 他、別表参照</p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">簡易な調理品に限る</div> <p>その場で喫食されるもの、小分け、盛り付け及び加熱処理等による簡易な調理加工食品</p> <p>【例】 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">臨時食品取扱施設の品目</div> <div style="text-align: center; font-size: 2em; color: blue; margin: 10px 0;">+</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> パスタ類（スパゲッティ、ラザニア等） ごはん類（カツカレー、丼物、炊き込みご飯等） ドック類（ホットドック、ハンバーガー等） めん類（ざるそば、そうめん等）※水道直結で専用シンク設置した場合のみ </div> </p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">制限なし</div>
取扱うことができない食品	○別表の品目でないもの ○別表にある品目にさらなる加工を加えること 例) カレーライスにトンカツをのせたい → × ワッフルに生クリームをトッピングしたい → × いずれも臨時営業許可	○生食する食品（刺身、すし、生野菜サラダ、生卵等） ○加工を伴う生ジュース（フレッシュジュース、スムージー等） ○米飯を調理して提供する食品（チャーハン等） ○おにぎり、十分な加熱をしない卵料理、巻き寿司、押し寿司 ○ウナギの蒲焼き（焼き上げた後、タレを付けるもの） ○冷製調理食品（冷やしおでん等）	
主な構造及び施設基準	テント等簡易な設備	テント+両側面、後方の3方向を囲む <div style="border: 2px dashed black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> ① テントにより3方囲まれた食品取扱場所 ② 給水設備 水道水又は飲用適の水（場合によりタンク可） ③ 手洗い設備（石けん、消毒液等） ④ 洗浄設備 ⑤ 食品、器具等の保管設備 ⑥ 冷蔵設備（必要な場合） </div>	固定した建物（プレハブ可） <div style="border: 2px dashed black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> ① 屋内の区分された食品取扱場所 ② 給水設備 水道水又は飲用適の水 ③ 手洗い設備（石けん、消毒液等） ④ 洗浄設備 ⑤ 食品、器具等の保管設備 ⑥ 冷蔵設備（温度計設置） ⑦ 更衣室 ⑧ 便所 </div>
申請手数料	なし	飲食店営業：5,000円	飲食店営業：8,400円 菓子製造業：7,300円
その他		食品衛生責任者設置	食品衛生責任者設置